

Küchen-Poesie

Erprobte
Küchen-Recepte
in
Versen
von
Ibo

Küchen-Poesie.

Erprobte Kochrecepte in Versen

von



Ibo.

Vierte vermehrte Auflage.

Augsburg.
Verlag von Lampart & Comp.

Von der gleichen Verfasserin sind erschienen und durch alle Buchhandlungen zu beziehen:

Akkorde, Gedichte und Aphorismen. Verlag von Lampart & Comp. in Augsburg. 3 M.

Humoristischer Wegweiser durch Augsburg und Umgebung, mit 8 Abbildungen. Verlag von Gebrüder Reichel in Augsburg. 50 Pf.

Eine lustige Fahrt, Bilderbuch für kleine Kinder. Verlag von Th. Ströfer in Nürnberg. 40 Pf.

Nikolaus, Bilderbuch. Verlag von Th. Ströfer in Nürnberg. 75 Pfg.

Aus froher Jugendzeit, Bilderbuch, Verlag von G. Weise in Stuttgart. 75 Pfg.

Allerlei Bekannte aus Haus und Hof, Bilderbuch. Verlag von G. Weise in Stuttgart. 7 5 Pfg.

Unsere lieben Hausthiere, Unzerreißbares Bilderbuch. Verlag von G. Weise in Stuttgart. M. 1.20

Einleitung.

Glück auf! mein kleines Büchlein,
Ich sende Dich hinaus;
Du wirst nun Aufnahm' finden
In manchem lieben Haus.

Manch' Vater wird Dich kaufen
Dem fleiß'gen Töchterlein;
Du sollst ihr in der Küche
Gleich lieb wie nützlich sein.

Manch' Ehemann wird schenken
Der theuren Gattin Dich;
Was sie aus dir bereitet,
Das schmeckt ihm sicherlich.

Zwar sprechen all' die Verse
Von Glück und Liebe nicht;
Ihr Inhalt ist prosaisch
Und ihr Gewand nur schlicht.

Doch da der Weg zum Herzen
Oft durch den Magen geht;
Auch zwischen ihren Zeilen
Ein Hauch der Liebe weht! —

Bisquit-Suppe.

Rühre sechs Loth Butter schaumig,
Schlage nach und nach hinein,
Wenn die Butter Du gesalzen,
Dann sechs Eier, nicht zu klein.
Sechs Eßlöffel Mehl gehören
Auch dazu, doch hör mich an:
Rühr' ein Ei erst ein und gebe
Einen Löffel Mehl daran;
So mach' fort, bis die sechs Eier
Eingerührt, und merke auch
Dieß, daß Du die Eier legest
In warm' Wasser vor Gebrauch.
Von dem Teig back' einen Kuchen,
Schneide ihn in Würfel dann,
Die man kurz erst vor der Mahlzeit
Gießt mit heißer Fleischbrüh' an.

Scheint zu groß Dir diese Masse,
Oder dünkt sie Dich zu klein,
Aend're sie ganz nach Belieben,
Das Verhältniß nur laß' sein:
So viel Loth Du Butter nahmest,
So viel Eier nimm dazu.
Und so viel Eßlöffel Mehl auch,
Dabei kannst nicht fehlen Du.
Hast Du mancherlei zu kochen,
Oder keinen Platz im Rohr,
Kannst Du auch den Bisquitkuchen
Backen schon den Tag zuvor.

Eierkäschen.

Zerkläppre drei Eier im Töpfchen gut,
1/2 Schoppen Milch mußt Du messen,
Den schütte daran, auch darfst Du mir nicht
Das Ganze zu salzen vergessen.
Davon fülle Obertassen halb voll,
In siedendes Wasser sie stelle,
Doch so, daß dieses den Rand nicht erreicht,
Und decke sie zu alsdann schnelle.
So lasse sie kochen, so ungefähr
Eine halbe Stunde im Bade,
Dann nimm sie heraus und stürze sie um,
So sind sie wohl fertig gerade.
Ein wenig erkalten laß' nunmehr sie,
Damit sie gut schneiden sich lassen.
Die Stückchen gib in die Suppe vor Tisch,
In welche sie scheinen zu passen.
Zu Kräutersuppe zum Beispiel, gewiß
Die Käschen gar prächtig wohl schmecken,
Auch können im Nothfall bei Bouillon sie
Die Leere derselben verdecken.

Beefsteak.

Ist ein Beefsteack weich und saftig,
Schmeckt es wirklich wunderfein,
Daß dieß stets der Fall sei, weih' ich
Dich in ein Geheimniß ein.
Daß das Stück gut abgelegen
Ist ja selbstverständlich wohl,
Ebenso daß es gesalzen
Und gepfeffert werden soll.
Aber dann möcht' ich Dir rathen,
Lege ohne jedes Fett
Jetzt das Beefsteak in das Pfännlein,
Das auf off'nem Feuer steht,
Wende es dann mit der Gabel
Stetig um, wohl 30 Mal,
Aber laß' es nicht verbrennen,
Denn das wär' doch sehr fatal.
Wenn es also vorbereitet,
Erst dazu man Butter gibt
Und darinnen brat' es fertig,
Oder englisch, wie's beliebt!

Fleisch-Küchlein.

Willst Du kaltes Fleisch verwenden,
Davon gute Küchlein kriegen,
Mußt, so fein es Dir nur möglich,
Du halb Rind- halb Kalbfleisch wiegen
Und damit auch eine Zwiebel,
Petersilie auch deßgleichen;
Dann mußt Du zwei alte Semmeln
Gut in kaltem Wasser weichen;
Drücke aus sie dann und gebe
D'ran zwei Eier, Dotter einen,
Rühr damit sie ab, auch salzen
Mußt Du sie, das will ich meinen!
Gieb das Fleisch daran und forme
Kleine Küchlein aus der Masse,
Drücke flach sie mit den Händen
Und alsdann zergehen lasse
Reichlich Butter in der Pfanne,

Und darin, auf off'nem Feuer
Backe knusperig die Küchlein,
Die gewiß nicht kommen theuer.
Wenden mußt Du sie natürlich,
Backen schön auf beiden Seiten, —
Wer die ißt, wird Deine Kochkunst
Sicher nimmermehr bestreiten.

Mus-Auflauf.

Ein Auflauf ist ein kitzlich Ding,
Das nicht so leicht gelingt,
Doch merkst Du wohl auf mein Recept,
Gewiß Dir's Ehre bringt.
Gib eine schwache Hand voll Mehl
In einen Tiegel klein,
Und gut ein' halben Schoppen Milch
Schön langsam rühr' hinein;
Dann zwei Loth Zucker gib dazu,
Auch ein Loth Butter noch,
Nebst etwas Salz und diesen Brei
Auf off'nem Feuer koch;
Dabei rühr' fleißig um und um,
Bis sich die Masse hat
Schön losgelöst vom Casserol,
Und bis sie fein und glatt.
Wenn sie dann etwas ausgekühlt,
Rühr' nacheinander ein

Drei Dotter und zuletzt den Schnee
Der Eier gib darein.
Mit Butter streich die Auflaufform,
Streu' Semmelmehl darauf,
Und fülle mit der Masse sie,
Doch ja nicht voll, dann auf.
Nun gib die Schüssel in das Rohr
Und lasse sie darin
So circa eine halbe Stund',
Dann trag zu Tisch sie hin.
Willst Du, daß 'mal zur Abwechslung
Der Auflauf anders sei,
So füg' dem angerührten Mehl
Noch etwas Cacao bei;
Dann aber es sich sehr empfiehlt,
Daß etwas Sauçe Du,
Von Wasser, Zucker und Cacao
Gekocht, noch gibst dazu.

Omelette soufflée.

Schaumig rühre, hurtig sei,
Drei Loth Zucker, Dotter drei.
Dann das Weise schlag' zu Schnee, —
So daß umgestürzt er steh'. —
Diesen rühre leicht und fein
In die Dottermasse ein.
Schnell füll' mit dem Ganzen dann
Eine Form zur Hälfte an.
Laß' im Rohr es ziehen auf,
Trag' es gleich zu Tisch darauf. —

Diese Speise fein und süß,
Schmeckt zum Nachtisch Dir gewiß.
Doch, da die Portion sehr klein,
Reicht sie nur für Dich allein.

Brod-Pudding.

Acht Loth Zucker rühre fein,
Mit sechs Dottern, oder sieben,
Gieb dann sechs Loth Brod hinein,
Das Du vorher fein gerieben;
Dann noch drei Loth Citronat,
Sowie Pomeranzenschale —
Doch zusammen nur drei Loth —
Sechs Loth Mandeln auch zumale.
Schließlich ein Loth Zimmet noch,
Nelken auch, nur eine Prise,
Mit dem Schnee der Eiklar dann
Rasch die Mischung nun beschließe.
Streiche eine Puddingform
Gut mit Butter, mit der Masse
Füll' sie nicht ganz voll und sorg'
Daß der Deckel recht gut passe.
Lasse sieden dann den Pudding

Dann im Wasser eine Stunde,
Und ich bin fest überzeugt,
Daß er Dir und Andern munde. —
Wenn er aus der Form gestürzt
Mußt Du ihn schnell übergießen
Mit Chaudeau; d'rum höre auch
Weiter, wie man machet diesen.

Chaudeau.

Wenig Butter laß' zergehen,
Schwach ein Loth, sonst gehst Du fehl.
Gib an diesen, immer rührend,
Nur ein Kochlöffelchen Mehl.
Dann drei Eierdotter schlage
Und zwei ganze Eier ein.
Und mit sechs bis acht Loth Zucker
Laße dies versüßet sein.
So etwa dreiviertel Flaschen
Weißwein schütte dann dazu;
Dieses Alles auf dem Feuer
Mußt beständig quirlen Du.
Wohl in einer großen Pfanne
Geht's am Besten, dünket mir.
Mit dem Schneebesen geschlagen
Wird es gut gelingen Dir.

Ist er auch ein wenig theuer
Der Chaudeau, gemacht so fein,
Wird er doch auf jeder Tafel
Immer hoch willkommen sein.

Gestürzte Orange-Crême.

Jetzt kommt etwas Feines, hör' mir zu,
Ich will Dir's genau expliciren,
Und hast dann einmal Gesellschaft Du,
Kannst keck dies Recept Du probiren. —
Nimm elf Loth Zucker, d'ran reibe ab
Von einer Orange die Schale.
Auch die von einer Citrone noch,
Im Mörser den Zucker zermahle.
Dann rühre ihn mit sechs Dotter fein,
Den Saft jener Früchte dann presse
Recht kräftig aus in ein Schoppenglas,
Und schließlich das Ganze bemesse.
Es muß das Glas sein dreiviertel voll
Und was Dir noch fehlt zu dem Maaße,
Das fülle alsdann mit Arak auf,
Und misch' mit dem Saft ihn im Glase.
Das fügest Du dann der Masse bei,

Nebst Gelatin' auch einem Lote,
Das Du zuvor im Wasser gelöst
Nach althergebrachter Methode.
In einer Pfanne auf's Feuer dann
Die Masse nun gebe geschwinde.
Anziehen lasse ein wenig sie,
Dabei sei die Hitze gelinde.
Gib wieder sie in die Schüssel dann,
Und rühre bis fast sie erkaltet,
Dann kommt der Schnee der Eiweiß daran,
Auf daß sie recht leicht sich gestaltet.
Mit Mandelöl streich' die Puddingform,
Und rasch mit der Crême sie dann fülle,
Verschließe mit festem Deckel sie,
Denn nöthig gar hat sie der Hülle.
Jetzt gib sie in einen Kübel Eis
Und laß' über Nacht sie d'rinn stehen,
Dann stürze auf eine Platte sie,
Was erst vor Gebrauch darf geschehen.
Mit Messer an den Seiten der Form
Mußt Du erst ein wenig sie lösen,

Und schlüpft sie nicht leicht aus der Form heraus,
Darfst Du auch darüber Dich trösten.
Dann tauche ein Tuch in Wasser heiß,
Das darfst auf die Form Du nur bringen —
Natürlich nachdem es ausgedrückt. —
Alsdann wird der Guß Dir gelingen!

Umständlich wohl lautet dies Recept,
Das läßt sich nicht leugnen — indessen
Hast sicher Du, wenn es ausgeführt,
Noch nie so was Gutes gegessen!

Schneeballen.

Diese Speise, glaube mir,
Jedem Tisch gereicht zur Zier.
Sieht hübsch aus und schmeckt sehr fein,
Auch darf warm wie kalt sie sein.
Um sie herzustellen gut,
Man sechs Dotter nehmen thut,
Rührt mit acht Loth Zucker sie,
Dem Vanille Geschmack verlieh.
Von dem Eiweiß schlage Schnee,
Steif und fest, bis daß er steh'.
Gute Milch, wohl eine Maaß
Auf dem Feuer sieden laß'.
Von dem Schnee setz' Ballen klein,
Mit dem Löffel dann hinein.
Anzieh'n laß' sie kurz und d'rum
Wende sie auch einmal um.
Richte sie recht zierlich an
Auf 'ne Platte von Porzellan.
Doch die Milch davon, die gib
An die Eier durch ein Sieb.

Auf das Feuer stelle dann
Diese Masse in der Pfann',
Und laß dicklicht kochen sie, —
Höre auf zu Rühren nie!
Schütte diese crème noch heiß
Auf die Ballen blendend weiß.
Trag' sie auf gleich als Dessert,
Dazu eignen sie sich sehr. —
Doch hast Damen Du zum Thee
Dir geladen, dann perçé.
Nach demselben im Verlauf
Setze die Schneeballen auf.

Gib Confekt dazu, Bisquit,
Und sie schmecken exquisit.
Jede Dame bittet Dich
Ums Recept ganz sicherlich!

Anisschnitten.

Willst Du Anisschnitten machen
Brauchst dazu Du nur vier Sachen:
Zucker, Eier, Anis, Mehl,
Das ist wenig, meiner Seel'.
Nimm so viel drei Eier wiegen,
Mehl, wie Zucker, 's wird genügen.
Rühr' den Zucker tüchtig dann
Mit vier ganzen Eiern an.
Dann den Anis gib hinein
Und das Mehl noch obendrein.
Eine Form, die länglich sein muß,
Streiche aus mit Butter dann.
Streu hinein auch Semmelbröfel,
Daß der Teig nicht lieget an.
Fülle mit der Masse sie,
Doch nicht voll — das thut man nie.
Wenn gebacken ist der Kuchen,
Darfst Du wohl ein Stück versuchen.
Stell' ihn dann zum Kühlen hin,
Und in Scheiben schneide ihn.
Diese bähe, und sehr fein
Schmecken sie zu Thee und Wein.

Pfeffernüsse.

Herrlich munden ganz gewiß,
Jedem gute Pfeffernüß'
Und um die zu fabriciren
Will ich ein Recept diktiren.
Möchte Dir vor Allem rathen,
Eine Freundin einzuladen,
Die zu helfen ist bereit,
Denn sonst brauchst Du zu viel Zeit.
Abends schon müßt Ihr beginnen, —
Dürft Euch gar nicht lang besinnen —
Denn die Nüsse, habt wohl Acht!
Müssen stehen über Nacht.
Ein Pfund Zucker rühre tüchtig,
Mit fünf Eiern, mische richtig
Folgendes der Masse zu,
Was schon vorbereitet Du.
Ein viertel Pfund Mandeln,
Zwei Loth Citronat,
Zwei Loth Pomeranzenschal'
Schmeckt delikat.
Das Alles gewieget,

Dann immer ein Loth
Von Nelken und Zimmet,
Dann hat's keine Not.
Ein Quint Cardemonen
Kommt auch noch, zum Schluß
Einen halben Theelöffel Amonium
Man beifügen muß.
Nimm ein Pfund Mehl und knete es ein,
Jedoch muß es auch nicht das ganze Pfund sein;
Gebe den Teig auf das Nudelbrett dann,
Daß man ihn messerrückendick auswargeln kann.
Drücke den Model mit Mehl bestaubt ein,
Steche ihn dann aus — und die Arbeit stell' ein.
Andern Tags, wenn das Rohr nicht zu heiß,
Backe die Nüßlein mit Liebe und Fleiß.

Verzeih' lieber Leser, wenn's Versmaaß oft hinkt,
Weil es das Gewicht aus dem Gleichgewicht bringt,
Doch besser der Vers, als die Speise mißlingt!

Theebäckerei aus Bröselteig.

Drei Loth Zucker, Sechs Loth Butter,
Neun Loth Mehl, der Eier zwei,
Mische auf dem Nudelbrette,
Gebe etwas Salz noch bei.
Wenn der Teig dann gut geknetet,
Forme d'raus mit Künstlerhand
Bretzeln, Ringe, oder steche
Ihn mit Modeln aus gewandt.
Wenn die Stückchen auf dem Backblech,
Streiche sie mit Eierklar,
Und bei mäßig starker Hitze
Backe sie im Rohre gar.

Berliner Schaum.

In eine große Pfanne
Vier Eiweiß schlage ein,
Ein halbes Pfund Staubzucker
Gib auch dazu hinein,
Daß es wohlschmeckend sei,
Füg' auch Vanille noch bei.
Nun stelle diese Pfanne
Auf off'nes Feuer hin,
Und schlage mit dem Besen
Recht tüchtig um darin,
Bis daß die Masse steht,
Was rasch von Statten geht.
Nun schlage kalt sie etwas noch,
Und fülle davon ein
In Düten, von Papier gemacht,
Wohl ein paar Löffelein.
Nur halbvoll füll' sie an,
Daß man sie schließen kann.

Ganz selbstverständlich ist es doch,
Daß diese Düte hat ein Loch.
Nun drücke mit dem Daumen ein,
Und schön dressire man
Auf einem Bogen Schreibpapier
Verschied'ne Dinge dann.
S oder Ringe, was man kann,
Und stelle sie zum Trocknen dann.
Dann kommen sie in's Rohr hinein —
Die Hitze sei gelind —
Und dann nimmt man sie vom Papier
So lang sie warm noch sind. —
Wer schwarz die Schäumchen haben will,
Der mische Cacao ein
Der Masse, aber erst alsdann,
Wenn sie geschlagen sein.

Guß zu Apfelkuchen.

Guten Guß auf Apfelkuchen
Möchte Jeder gern versuchen,
Ein Recept dazu, sehr fein,
Soll hier angegeben sein. —
Nimm dazu drei ganze Eier —
Das ist doch gewiß nicht theuer!
Den Schneebesen dann zur Hand
Und zerkläpp're sie gewandt.
Sechs Loth Zucker, ohne Zagen,
Werden dann hinein geschlagen,
Etwas Zimmt auch menge bei,
Daß der Guß gewürzet sei;
Auch zum Schluß gib an die Masse
Eine halbe Obertasse
Milch, auf daß sie dünn und leicht,
Und dadurch auch weiter reicht.

Auf den Kuchen nun, ich bitte,
Diesen Guß darüber schütte,
Eh' man ihn zum Backen gibt,
Wo gelinde Hitz' er liebt.

Dies Receptchen zu probiren,
Kann ein Jedes leicht riskiren,
Da es nimmermehr mißlingt
Und der Köchin Ehre bringt! —

Feigenbrödchen.

Leg' drei Eier in die Waage —
Das ist keine große Plage. —
Was die wiegen, hör' mich an,
Nimmst Du Mehl und Zucker dann.
Rühr' den Zucker mit den Eiern,
Doch dabei darfst Du nicht feiern!
Vorher aber wiege fein
Für zehn Pfennig Feigen klein.
Nimm getrocknete, nicht frische,
Und dieselben alsdann mische
In die Masse, Zimmet auch,
Dann das Mehl, so ist's der Brauch.
Oblaten recht schön bestreiche
Mit dem Teig alsdann und gleiche
Diesen mit dem Messer aus
Bis zum Rand, nicht d'rüber 'naus.

Messerrückendick ist richtig,
Doch dabei ist es sehr wichtig,
Daß die Oblat' nicht zerbricht —
Darfst halt eilig streichen nicht.
Das Gestrichene nun, höre,
Backe fertig in der Röhre,
Jedoch gebe es zuvor
Auf ein Blech, erst dann in's Rohr.
Wenn es ausgebacken, schneide
Schnitten nach der schmalen Seite,
Doch solang es warm und weich,
Denn sonst springt es allsogleich.

Dieses herrliche Gebäcke
Setze vor nur Jedem kecke,
Denn dergleichen essen gern
Sowohl Damen, als auch Herrn.

Anislaiblein.

Mit zwei Eiern rühre schaumig
Acht Loth Zucker, alsdann gib
Anis bei, nebst acht Loth Mehl auch,
Dieses seihe durch ein Sieb.
Streich' mit Wachs alsdann ein Backblech,
Häufchen setz' d'rauf mit Bedacht,
Diese lasse dann vier Stunden
Stehen, besser über Nacht.
Backe hell sie dann im Rohre,
Dessen Hitze sei gelind, —
Sind sie fertig wird man glauben,
Daß sie vom Konditor sind!

Hohlhippen.

Vier Eiklar schlage erst zu Schnee
Und rühre dann hinein
Noch acht Loth Zucker, doch der muß
Recht fein gestoßen sein.
Nach Willkür Zimmt kommt jetzt
Und fünf Loth Mehl zuletzt.
Bestreiche gut mit Wachs ein Blech,
Und von dem Teige streich',
Doch fast so dünn wie Fließpapier,
Dann Streifen, möglichst gleich.
Laß' braun sie backen, nicht jedoch
Verbrennen, das kommt vor!
D'rum sei die Hitze nicht zu groß
Und Du setz' Dich vor's Rohr.
Die Streifen, welche fertig sind
Nimm mit der Schaufel weg,
Und rolle sie, schnell wie der Wind,
Zusammen frisch vom Fleck.

Die andern schiebe wiederum
Nochmals in's Rohr hinein,
So fahre fort, bis Alles dann
Wird fix und fertig sein. —

Wird auch die kleine Hand dabei
Ein wenig schmerzen Dich,
Du wirst doch schließlich des Confekts
Dich freuen sicherlich! —

Kleienbrödchen.

Drei Loth Zucker, vier Loth Butter,
Acht Loth Mehl, Eidotter zwei,
Davon einen Teig zu kneten
Ist ja pure Spielerei.
Diesen Messerrücken dicke
Welle auf dem Brette aus,
Steche dann mit einem Gläschen
Kleine, runde Plätzchen d'raus;
Auf ein Backblech diese setze
Und auf Jedes gebe man,
Von drei Eiern steif geschlagen,
Häufchen Schnee geschwind sodann.
Vorher stoße gröblich Zucker,
Mandeln auch, doch mit der Haut,
Damit streue die Schneehäufchen,
Daß es aus wie Kleie schaut.
In dem Rohre schön gebacken
Werden diese Plätzchen klein,
Die gewiß vortrefflich munden
Jedem, der da beißt hinein!

Kletzenbrod.

Wenngleich diese Bäckerei
Eigen sich benennet,
Liebt sie gleichwohl Jedermann,
Wer sie einmal kennet. —
Was drei Eier wiegen, nimm
Mehl und Zucker, schlage
Letztern mit vier Eiern ab,
Gieb dann in die Wage
Acht Loth Weinbeer, wasche sie,
Trockne sie am Herde,
Schneide Chocolade klein,
Daß sie würflig werde;
Reibe auch Citrone ab
Und dies Alles gebe
Dann der Masse bei, zuletzt
Noch das Mehl einhebe.

In gut ausgestrich'ner Form
Back' es — auf die Seite
Stell es dann und wenn es kalt
Schnitten davon schneide.
Die sind gut, ich sagt' es schon,
Back' nur bald den Kuchen,
Damit Du Dich überzeugst
Und ihn kannst versuchen! —

Zuckertorteletten.

Kleine Törtchen soll es geben,
Schon der Name sagt dies eben,
Torteletten, das klingt fein,
Kann wohl nur was Gutes sein!
Zwölf Loth Butter schaumig rühre,
Daß Dein Arm es tüchtig spüre,
Gieb zwei Eigelb dann darein,
Eine Hand voll Zucker fein
Und zuletzt noch fünfzehn Loth
Trock'nes Mehl, dann hat's nicht Noth.
Um den Teig nun zu verwenden
Forme Kugeln mit den Händen,
Drücke mit dem Fingerlein
Eine Grube Jeder ein.
In dieselbe setz' mit Nutzen
Eingemachtes ein als Putzen,

Aber erst, mein liebes Kind,
Wenn sie schon gebacken sind.
Willst das Höchste Du erreichen,
Thu' sie mit Glasur bestreichen;
Rühre Staubzucker alsdann
Nur mit etwas Wasser an,
Auch Vanille noch füge bei,
Daß dieselbe schmackhaft sei.
Damit streiche die Torteletten
Und Du kannst wohl darauf wetten,
Daß, wer immer sie erschaut,
Preiset Deine Kochkunst laut!

Elisenlebkuchen.

Naht die schöne Weihnachtszeit,
Wo die Kinder lachen,
Mußt Du auch für Groß und Klein
Extra Gutes machen.

Farinzucker, wohl ein Pfund,
Wäge auf der Wage,
Diesen eine halbe Stund'
Mit fünf Eiern schlage.
Vorher wiege fein fünf Loth
Pommeranzenschale,
Reibe zwei Citronen ab,
Bis sie gänzlich kahle;
Ein Loth Zimmt, Muskatnuß auch —
Davon nach Belieben —
Ein Pfund Mandeln mit der Haut
Werden fein gerieben.
Dieses Alles, schon bereit,
Füge bei der Masse,

Mehl soviel nur, daß der Teig
Flach sich wargeln lasse.
Kleine Kuchen steche aus
Dann mit einem Gläschen,
Daß die schmecken ganz famos,
Sagt Dir schon Dein Näschen.
Auf Oblatten setze sie,
Backe sie, zum Schlusse,
Das heißt, wenn sie fertig sind,
Zier' sie mit dem Gusse;
Dazu streich' sie auf dem Blech
Mit Eiweiß geschwinde
Und Streuzucker gib darauf,
Das gefällt dem Kinde! —

Wer die Kuchen kostet, stets
Mehr davon begehret,
So kommt's vor, daß vor dem Fest
Sie sind aufgezehret! —

Kirschenbund.

In der schönen Kirschenzeit
Hörest Du wohl häufig sagen:
„Heut' zum Nachtisch wird bei uns
Kirschenkuchen aufgetragen."
Nun das wäre ja schon recht,
Doch es sei auch nicht verhehlet,
Daß bei solchem Kirschenschmaus
Wohl an Abwechslung es fehlet.
Butter-, Hefen-, Bröselteig
Wird dazu wohl stets verwendet,
Deshalb sei zu neuer Art
Ein Rezept allhier gespendet.

Vier Loth Butter rühre glatt,
Mit vier Dottern, auch desgleichen
Vier Loth Zucker und indeß
Thu' in Milch drei Semmeln weichen;
Diese drücke tüchtig aus,

Vier Loth Mandeln schäl' und stoße,
Dies zur Masse, dann den Schnee,
Daß dieselbe leicht und lose.
Gebe Kirschen dann darein,
Schön gewaschen, will ich meinen,
Just soviel, als Dir dazu
Passend und genügend scheinen.
Eine Türkenbundform dann
Streich' mit Butter aus und bringe
Auch darauf noch Semmelmehl,
Daß der Sturz Dir wohl gelinge! —
Kommt der Kuchen aus dem Rohr
Und ist er der Form entnommen,
Streu mit Zucker ihn und dann
Möge er Dir wohl bekommen! —

Rahmtörtchen.

Zuerst mach' einen Bröselteig —
Wie das geschieht, ist schon beschrieben —
Damit leg' kleine Förmchen aus,
So ungefähr sechs oder sieben.
Dann mach' die Fülle, die ist leicht
Zu machen und auch leicht zu essen,
Nur darfst Du nicht gedankenlos
Vanille daran zu thun vergessen.
Nimm drei Loth Zucker, rühre ihn
Mit drei Eierdottern und dann geben
Mußt Du dazu halb Rahm, halb Milch,
Ein viertel Quart, schütt's nicht daneben!
Doch halt, da fällt mir eben ein,
Noch vor dem Rahm, wenn Dir's beliebet,
Ein' halben Kaffeelöffel gib
Erst Stärkmehl bei, recht fein gesiebet.

Die ausgelegten Förmchen dann
Mußt füllen Du mit dieser Masse
Und backen sie sofort im Rohr,
Ja nicht gefüllt sie stehen lasse!
Sie brauchen, bei normaler Hitz'
So ungefähr dreiviertel Stunden,
Und werden Dir, ohn' allen Witz,
Sowie auch Andern trefflich munden!

Zimmtsterne.

Gute, süße Zimmetsterne
Ißt gewiß ein Jedes gerne,
Darum gib jetzt sorglich Acht
Und hör' zu, wie man sie macht.
Erstlich mußt Du Zucker sieben,
Ein halb Pfund, dann abgerieben
Wird Citrone, ein Loth Zimmt
Schließlich auch dazu man nimmt.
Dann ein halb Pfund Mandeln stoße
Mit der Schale fein, doch lose
Reibe erst im Tuch sie rein,
Da sie staubig könnten sein.
Rühre dann den Zucker tüchtig
Mit drei Eiklar, doch ist wichtig,
Daß Du diese erst, versteh',
Fest geschlagen hast zu Schnee.
Alles gut zusammen mische
Und das Backbrett auf dem Tische
Streu' mit Mehl und Zucker dann,
Daß der Teig nicht lieget an;

Walke diesen aus und drücke
Nun den Model in die Stücke,
Dann ein Blech mit Wachs bestreich',
Darauf setz' die Sterne gleich.
Ein paar Stunden laß' sie stehen —
Kannst derweil spazieren gehen —
Aber auch es gar nichts macht,
Wenn sie ruhen über Nacht.
Werden sie gebacken, höre,
Laß' zu heiß nicht sein die Röhre,
Sind sie fertig ganz und gar
Streiche sie mit Eierklar.

Darfst Dich freuen am Genusse,
Während ich nun eil' zum Schlusse,
Zwei Recepte doch zuvor
Sag' ich leis' Dir noch in's Ohr.

Recept zu einer Männerseele.

Mische mit zwei Schoppen Stärke
Je zwei Vierling Kraft und Mut,
Doch damit es leichter fließe,
Nicht zu trocken werde, gieße
Bei noch etwas heißes Blut.
Nun ein Kilo Egoismus,
Etwas Herrschsucht, viel Verstand,
Dann etwa ein Quentchen Treue,
Etwas Menschenhaß und Reue,
Ehrgeiz eine volle Hand.
Ferner eine Unze Starrsinn,
Eine Prise Tyrannei,
Eigenheiten einen Scheffel,
Schließlich gebe ein'ge Löffel
Ungeduld der Masse bei.
Um das ganze zu erwärmen,
Daß es brauchbar sei und fein,
Halt es über Liebesflammen,
Rühre tüchtig es znsammen
Und gelungen wird es sein!

Recept zu einer Frauenseele.

Thue auf ein Quart voll Schwäche
Doppelt so viel Eitelkeit
Und ein wenig Frömmigkeit!
Steigt der Leichtsinn auf die Fläche,
Mische Liebreiz, Sanftmut, Güte,
Auch vom Witze eine Blüte,
Ein klein wenig Heuchelei
Und Geduld der Masse bei.
Daß dieselbe leichter fließe
Nimm zwei Schoppen Neugier, gieße
Sie hinein in aller Eil',
Trotz und Launen auch ein Theil;
Eine Dosis Flattersinn,
Ein Pfund Treue, ein Pfund Tugend,
Noch dazu nebst geist'ger Jugend,
Stell' es dann zum Feuer hin,
Daß das ganze sich vereine
Und die Frauenseel' erscheine!

Nußtorte.

Zu dieser ganz famosen Torte
Nimm Zucker von der besten Sorte,
Ein Viertel Pfund, recht fein gesiebt,
Woran man dann fünf Dotter giebt.
Die Masse mußt Du lange rühren,
Darfst nimmer die Geduld verlieren,
Denn jedes Werk, sei's noch so klein,
Mit Sorgfalt will gemacht es sein!
Ein Viertel Pfund von Haselnüssen
Vorher gerieben werden müssen,
Die füge dem gerührten Ei
So nach und nach behutsam bei.
Zuletzt — nicht wird die Kraft versagen —
Mußt Du vom Eiklar Schnee noch schlagen,
Der macht erst fein und leicht die Masse,
Die alsdann ja nicht stehen lasse;
Sogleich gieb sie mit Schnelligkeit
Auf's Tortenblech, das schon bereit
Und dem es ja an Fett nicht fehl',

Nebst aufgestreutem Semmelmehl.
Zwanzig Minuten in der Röhre
Beiläufig laß' sie, aber störe
Nicht ihr Gelingen unbedacht
Durch vieles „Gucken", was sie macht.
Wenn Du sie hast vom Blech genommen
Muß erst die Torte noch bekommen
Wohl einen schönen Zuckerguß,
Bevor sie fertig zum Genuß, —
Um diesen nun zu fabriciren
Brauchst Du nicht gar zu sehr pressiren,
Denn bis derselbe ist bereit
Die Torte hat zum Kühlen Zeit.
Um nun den Guß schön zu vollenden,
Darfst Du Staubzucker nur verwenden,
Den rühr' mit etwas Wasser an
Und noch ein wenig glatt sodann
Was jetzt noch ferner muß geschehen,
Das wirst Du schon von selbst verstehen,
Bequemer aber ist es doch,
Wenn ich es Dir erkläre noch.
Die Torte wird damit bestrichen,
Und die Glasur schön ausgeglichen,

Dann lasse trocknen sie in Ruh,
Nicht braucht sie in das Rohr dazu.

Schön sieht die Torte aus, indessen
Wird sie wohl baldigst aufgegessen,
Doch bleibt sie lange feucht und frisch,
Wenn Du nicht gleich sie giebst zu Tisch!

Chokolade-Schäumchen.

Gestoß'nen Zucker rühre fein —
Sechs Loth gerade müssen's sein —
Mit einem Eiklar, dieß jedoch
Zu steifem Schnee erst schlage noch,
Gieb Chokolade dann dazu
Ein Loth, das fein gerieben Du;
Rühr' Alles stets nach einer Seite
Und auszusetzen streng vermeide.
Zur Hand nun nimm ein Löffelein,
Und setze Häufchen zierlich klein
Auf fettes Blech, wobei es frommt,
Daß kein's zu nah dem andern kommt.
Zu trocknen nun die Schäumchen, höre,
Gieb sie in eine kühle Röhre,
Denn wenn dieselbe wär zu heiß,
Dann wär' umsonst Dein ganzer Fleiß.

Bömische Kolatschen.

Ein feiner Hefenteig ist hier die Unterlage,
Den zu beschreiben ich jedoch nicht extra wage,
Denn eine Köchin fühlt sich gar zu leicht verletzt,
Wenn einen Zweifel man in ihre Kochkunst setzt. —
Wenn in der Schüssel nun der Teig recht schön gegangen
Mit dem Formiren wird dann sofort angefangen,
Dazu wird er heraus auf's Nudelbrett gebracht
Und kleine Kugeln dann schön rund aus ihm gemacht.
Auf gut gefettet Blech gib nun die kleinen Dinger,
Dann mußt Du Dir mit Mehl betupfen erst die Finger
Und von der Mitte aus den Teig nach außen drücken,
Daß es ein Küchlein giebt, so dünn wie Messerrücken;

Nur einen kleinen Rand laß' auf der Seite
stehen,
Um dann das Innere mit Fülle zu versehen.
Und diese Fülle kannst beliebig wählen Du,
Man nimmt meist Confitüre, auch Topfen
wohl dazu.
Aus diesem wird gerührt zuerst ein dicker Brei,
Dem etwas Eigelb man und Zucker auch
giebt bei,
Bis an des Küchlein's Rand mußt geben Du
die Masse,
Ein Messer nimm dazu, daß sie sich streichen
lasse. —
Liebst Du den Topfen nicht, wird's nicht an
Auswahl fehlen,
Kann Hagenbutten Dir, auch Aepfelmus em-
pfehlen;
Damit streich' ebenso die kleinen Küchlein aus,
Doch über deren Rand darf nie die Füll' hinaus.
Als kleine Künstlerin kannst Du Dich nun
geriren,
Wenn Du recht niedlich wirst dieselben noch
verzieren;

Es eignen sich dazu die Sultaninen sehr,
Die auf die Fülle Du mußt setzen rings umher,
Darüber streue dann mit deiner kleinen Hand,
Gestoß'ne Mandeln noch gleichmäßig aus gewandt;
Doch auf die Küchlein nur, worauf Du Topfen hast,
Die Zierde — weil er weiß — der Sultaninen paßt:
Die Andern, die gefüllt mit Confitüre inmitten,
Verzier' mit Mandeln nur, die länglich Du geschnitten.
Halb fertig backe erst die Kuchen, flink dann sei,
Und überstreich' den Rand mit möglichst gelbem Ei;
Schieb' in die Röhre sie dann noch einmal hinein,
Bald werden sie alsdann schön ausgebacken sein.

Die Küchlein sind sehr gut, das darfst Du sicher glauben,

Und werden nimmer Dich um's Renommée
berauben,
Im Gegentheil, ich wett', daß man Dich lobt
gar sehr
Und wer ein Küchlein ißt, der möcht' gewiß
noch mehr!

Weiche Eier.

Nicht darfst Du, liebe Les'rin, denken
Ich woll' mit dem Recept Dich kränken,
Weil man doch könnte nehmen an,
Daß Eier sieden Jede kann.
Ich mein' ja auch nicht die Methode,
Die hergebracht nach alter Mode,
Will geben Dir nur einen Rath.
Wie man's dabei bequemer hat. —
Sonst mußtest Du doch meist Dich quälen
Mit beten, oder auch mit zählen,
Sobald in siedend Wasser Du
Gelegt das Ei, war hin die Ruh'.
D'rum hör' auf mich und laß' Dir sagen,
Wie Du Dich nimmer brauchst zu plagen,
Und wie Du kochen kannst ein Ei
Und dennoch plaudern nebenbei.
Mit kaltem Wasser setz' auf's Feuer
Den Topf und auch zugleich die Eier,
Sobald es fängt zu sieden an

Sind diese fertig auch sodann.—
Sehr einfach ist die Art zu nennen,
Das wirst Du sicher anerkennen,
Doch ist bekannt sie Dir, vergieb,
Daß ich sie nochmals hier beschrieb.

Catalani-Brödchen.

Wer also dieß Gebäck benannt,
Das kann ich Euch nicht sagen,
Doch frägt wohl — ist es sonst nur gut —
Auch nichts darnach der Magen.

Ein Vierling Zucker, detto Mehl,
Zimmt, Nelken, nach Belieben,
Auch drei Loth Zucker, den du fein
Im Mörser hast zerrieben,
Etwas Citronen-Schale auch
Recht fein gewiegt, indessen
Drei Eierdotter, hart gekocht,
Die hätt' ich fast vergessen.
Dieß alles mußt Du auf dem Brett
Gut durcheinander mischen,
Auch noch zwei weitere Loth Mehl
Fest kneten ein dazwischen.
Hast messerrückendick den Teig
Du ausgewalzt, dann schneide

In Schnitten ihn, ein Finger lang,
Zwei Finger in der Breite;
Je eine solche dann bestreich'
Mit feiner Marmelade
Und eine and're gieb darauf,
Doch setz' sie schön gerade.
Nachdem Du auf ein Blech gereiht,
Die so gefüllten Streifen
Laß' der Vollendung sie im Rohr
Langsam entgegen reifen.
Zuletzt mit einem Zuckerguß
Mußt Du die Brödchen schmücken,
Damit sie durch ihr Aeußeres
Das Auge gleich entzücken. —
Ein Eiklar, sechs Loth Zucker rühr'
So lang' nach einer Seite,
Bis ziemlich dick die Masse ist
Und blendend weiß wie Kreide
Gleichmäßig aufgetragen wird
Der Guß nun mit dem Messer
Der, wenn Vanille Du fügest bei,
Natürlich schmeckt noch besser.

Die Catalani, wie Ihr wißt,
Ist Sängerin gewesen
Und hat wohl diese Brödchen einst
Mit Leidenschaft gegessen
Und weil sie sich dieselben ließ
So ausgezeichnet schmecken,
Darum hat mit dem Namen man
Gewiß sie wollen necken.

Thee-Bereitung.

(Scherz-Recept.)

Dürre Blätter nimm aus China,
Gieße siedend Wasser d'rauf,
Laß' es fünf Minuten stehen,
Füll' es dann in Tassen auf.
Nun mit ein paar Brocken Zucker,
Nicht zu groß und nicht zu klein,
Mußt Du das Getränke süßen,
Soll es wohl bereitet sein.
Dann znm Schluß von der gehörnten
Lieferantin Madam Kuh
Nimm das Beste, was sie liefert,
Gieb ein Löffelchen dazu.
Doch nicht Arak und nicht Cognac
Mische dem Getränke bei,
Daß das köstliche Aroma
Nicht für Dich verloren sei.
Alsdann schlürf, solang er heiß ist,
Mit Behagen Deinen Thee,
In Gesellschaft oder solo
Und vergiß Dein Leid und Weh.

Majonaise.

Die Majonaise ist sehr fein
Und wird zu Manchem passend sein,
Zum Beispiel richtet gerne man
Sie über kalte Fische an,
Forellen, Salm und dergleichen —
Man kann sie auch zu Hummer reichen. —
Acht Eierdotter rühre Du,
Gieb eine Prise Salz dazu,
Thu' einen Schoppen Oel daran
Und einen Schoppen Sulz alsdann,
Doch erst zerlassen mußt Du diese,
Dann nochmals Salz, und eine Prise
Von weißem Pfeffer mische bei,
Damit pikant die Sauce sei.
Esdragonessig wird zuletzt
Der Masse auch noch zugesetzt,
Doch nicht zuviel, denn diese darf
Zu dünn nicht sein, auch nicht zu scharf,

Nimm den Schneebesen dann zur Hand
Und schlag' sie tüchtig und gewandt,
Bis daß sie dick und schaumig wird,
Worauf man sie sogleich servirt.

Flamländer-Salat.

Der Flamländer-Salat,
Der schmeckt ganz delikat,
Auch stellt er sehr viel vor,
D'rum spitze jetzt Dein Ohr:
Kartoffeln siede weich,
Dann schneide sie sogleich,
Mach' als Salat sie an,
Gib Schinken dann daran,
Auch Schnittlauch füge bei,
Wie viel, das steht Dir frei.
Halt' Puddingform bereit
Und füll' sie fingerbreit

Mit Sulz, roth oder gelber,
Wie es gefällt Dir selber;
Laß' stocken sie, inmitten
Leg' dann von Schinkenschnitten
Schön einen Stern darauf,
Füll etwas Sulz noch auf;
Wenn Festigkeit sie hat,
Dann kommt erst der Salat.
Das Ganze übergieße
Mit Sulz — nicht spare diese —
Und laß' es wohl bedacht
Dann stehen über Nacht,
Damit die Sulz besteht;
Daß aus der Form sie geht
In kaltes Wasser stoß'
Dieselbe und famos
Rutscht dann, gleich einem Aale,
Die Masse in die Schale,
Auf der man sie ganz frisch
Sogleich giebt auf den Tisch.

Gespickter Hase.

Will zu einem feinen Braten
Dir jetzt ein Recept verrathen:
Zum gespickten Hasen. „Ei",
Denkst Du, „was ist dabei?
Ein Hasen braten kann
Wohl auch so ein Jedermann.'
Nun, so lese doch nur weiter,
Mein Receptchen ist sehr heiter
Und der Hase überdieß,
Den ich meine, der schmeckt süß.
Ein Pfund Mandeln sammt den Schalen
Mußt durch Reiben Du zermahlen,
Auch drei Tafeln Chokolade
Reibe fein, das reicht gerade,
Etwas Nelken noch und Zimmt
Man als weit're Würze nimmt
Und Citronenschale auch
Beizufügen ist der Brauch.

Ein Pfund Zucker stell' indessen
Hin zum Feuer, nicht vergessen
Darfst Du aber, daß dabei
Ein halb Seidel Wasser sei.
Wenn der Zucker schäumt, dann lasse
Kochen d'rin die ganze Masse,
Aber rühren dabei um,
Sonst brennt 's an und das wär' dumm.
Eh' Du Alles dieß bereitest,
Ist es nöthig, daß Du schneidest
Von recht kräftigem Papier
Eine Form vom Hasen Dir.
Einen Ziehmer mit zwei Schlegel
Bildet dieser in der Regel
Und so ähnlich, möglichst echt,
Schneide das Papier zurecht;
Darauf streiche nun die Masse
Und zerrühr' in einer Tasse
Staubzucker mit Wasser dann,
Thu' Citronensaft daran
Und damit den Hasen streich';
Dann, solange er noch weich,

Mußt Du weiter ihn behandeln
Und bestecken ihn mit Mandeln,
Abgezogen, länglich, fein
Müssen die geschnitten sein.
Gar nicht braucht er in die Röhre,
So laß' trocknen ihn und höre:
Munden wird er Jedermann,
Nur ein Jäger beißt nicht an.

Marschalltorte.

Ist schon der Name fein gar sehr,
Die Torte ist es noch viel mehr,
Und wer sie ißt, bleibt ganz egal,
Sei's Marschall oder Korporal.
Aus Rußland stammet dies Recept,
Ich will's erklären: Obacht gebt!
Die Masse wird ganz leicht und flaumig —
Erst rührt man zwölf Loth Butter schaumig,

Dann zwölf Loth Mandeln fein gerieben,
Woran die Schale ist geblieben,
Achtzehn Loth Zucker auch man nimmt,
Fünf Nelken und ein wenig Zimmt,
Citronenschale schmeckt famos —
Sechs Eierdotter gelb und groß,
Mit diesen rührt das Ganze man
Wohl eine halbe Stunde dann,
Nun sechs Loth Mehl, recht fein gesiebt,
Zuletzt den Schnee dazu man gibt
Von den sechs Eiern, steif geschlagen. —
Noch Eines aber laß' Dir sagen:
Sobald der Schnee ist eingerührt,
Die Torte gleich gebacken wird
In einem gut gestrich'nen Blech. —
So kommt in uns're Stadt am Lech,
Nach Schwaben und in and're Kreise
Aus Rußland eine feine Speise.

Magistratspunsch.

Ein Recept zu gutem Punsch
Ist wohl eines Jeden Wunsch,
Denn so Damen, als auch Herrn
Trinken einen solchen gern.
Wie er wird gemacht, hör' zu:
In die Bowle gebe Du
Zucker, so ein halbes Pfund,
Gar zu süß wär' ungesund
Darauf presse aus mit Kraft
Einer Pommeranze Saft,
Auch Citrone nehme noch,
Nur den vierten Theil jedoch.
Siede dann drei Schoppen Wasser
Mit 'nem kleinen Löffel Thee,
Gieb' es durch ein Sieb zum Zucker,
Doch zu heiß nicht, denn „o weh!"
Müßte sonst Dein Ruf erklingen,
Weil die Bowle würde springen.

Weiter mach' in einer Pfanne
Eine Flasche Rothwein heiß —
Ingelheimer sehr sich eignet,
Wie ich aus Erfahrung weiß,
Gieb ihn auch dazu und dann
Kommt das Beste noch daran;
Nämlich erst ein halber Schoppen
Curaçao und dann zum Schluß
Noch ein ganzer Schoppen Arak
Beigegeben werden muß.
Diesen Punsch darfst keck Du trinken,
Er behagt dem Magen sehr —
Leere d'rum die vollen Gläser,
Eins, zwei, drei und auch noch mehr!

Markt-Regeln.

Wenn Du einkaufst auf dem Markt
Einen Rath nimm an:
Wer da mit dem Gelde kargt
Ist meist schlecht daran;

Denn was kommt dabei heraus?
Höchstens ein paar Pfennig
Und das ist doch, meiner Seel'
Sicher herzlich wenig.

Dafür kriegst Du, glaube mir
Lauter schlechte Waare,
Darum also merke Dir:
Nie zur Unzeit spare! —

Weiter sieh Dich vor, mein Kind,
In die Tasch' vom Mantel
Niemals steck' Dein Portemonnaie
Während einem Handel,

Denn indem Du eifrig feilschst
Mit der Bäuerin
Nimmt Dir's irgend Jemand weg
Und Dein Geld ist hin! —

Alsdann möchte ich Dir noch
Manchen Vortheil sagen,
Der bei'm Einkauf sich bewährt
In verschied'nen Lagen:

Kaufst zum Beispiel Hühner Du
Und willst sicher gehen,
Daß sie jung sind, darfst Du nur
Auf die Füße sehen;

Die der jungen müssen stets
Schwarz und glatt erscheinen,
Alt dagegen ist das Huhn
Mit den rauhen Beinen.

Hasen werden sicherlich
Sich als jung erweisen,
Wenn Du ohne Mühe kannst
In die Löffel reißen.

Wild und Krebse kaufe nur,
Wenn's die Zeit erlaubt,
Darnach mußt du immer Dich
Richten überhaupt.

Fische kauf' lebendig ein,
Denn nur so, mein Kind,
Bist Du sicher, daß sie frisch
Und gesund auch sind.

Laß' beim Eierkauf Dich nicht
Schädlich überlisten,
Kaufe solche darum nie
Aus den großen Kisten.

Denn darin sind alte oft,
Die schon lang gelegen
Und aus diesem Grunde dann
Schlecht zu schmecken pflegen.

Merk' auch, wenn die Bauersfrau
Sie in's Körbchen zählet,
Daß nicht etwa an der Zahl
Schließlich eines fehlet.

Etwas Handeln darfst Du wohl —
Auf dem Markt ist's Brauch —
Hörst Du, daß es Andre thun,
Ei, dann handle auch.

Aber jetzt beschließe ich
Meine Litanei,
Wünsche, daß dieß Büchlein Dir
Lieb und nützlich sei! —

Quittenstücklein.

Quittenstücklein, saftig, frisch,
Passen für den Weihnachtstisch,
Sind wohlschmeckend und gesund
Und beliebt aus diesem Grund.

Die gut abgewischten Quitten
Werden gar nicht angeschnitten,
Ganz bedeckt mit Wasser gleich
Und gekocht, bis daß sie weich —
Das erkennt man, wenn die Schalen
Sprünge kriegen allzumalen.
Dann mußt Du dich damit quälen
Heiß die Quitten abzuschälen,
Wenn erkaltet sie dann sind
Reibt man sie zu Brei geschwind;
G'rad so viel, wie dieser Brei
Wiegt, giebt man dann Zucker bei.
Kochst Du ein nun diese Masse
Nicht das Rühren unterlasse,
Löst sie leicht sich von der Pfann'
Ist sie fertig auch sodann,
Und man füllt sie sofort ein
In die Formen, groß und klein.

Vanille-Gefrorenes.

Was braucht man den Conditor denn
Zu solchen feinen Sachen?
Wer nur ein gutes Kochbuch hat,
Der kann sie selber machen.

Zu dem Vanille-Gefror'nen nun
Nimmt man drei Vierling Zucker
Und achtzehn Eierdotter auch —
Vom Markte oder Hucker —
Dieß rührt man dick und schabt hinein
Vanille, dann läßt man sieden
Ein und ein halben Liter Rahm,
Doch süßen möcht' ich bitten!
Den schüttet an die Masse man
Und rührt dabei beständig,
Läßt anziehen das Ganze dann
Wo rühren auch nothwendig.
Erkalten läßt man es, entfernt
Auch der Vanille-Schoten,
Die ausgeschabt und mitgekocht,
Sonst aber sind verboten.
Die Masse füllt man in die Form,
Läßt sie in Eis gefrieren,
Dann stürzt man sie und kann sie auch
Vor dem Gebrauch verzieren.

Vanille-Likör.

Vier Seidel Wasser gieb auf's Feuer,
Mit 2 Pfund Zucker, doch nicht mehr
Und lasse nun das Ganze kochen
Ein Viertelstündchen ungefähr.
Wenn es erkaltet ist, dann gieße,
Dazu vom feinsten Spiritus,
So etwa einen halben Liter,
Wie es Dir mundet zum Genuß.
Zum Schlusse, um Geschmack zu geben,
Gieb bei alsdann Vanilletinktur,
Von dieser aber brauchst Du eben
Für fünfundzwanzig Pfennig nur.
Ist der Likör so zubereitet,
Dann fülle ihn in Flaschen ein,
Davon wird Jedem wohl ein Gläschen
Von Dir kredenzt willkommen sein!

Honiglebkuchen.

Complicirt ist dies Recept.
Aufgepaßt und Obacht gebt!

Erst einen Liter Honig in der Pfanne,
Den läßt man langsam kochen, bis er steigt,
Dann zwei Pfund Zucker, roh geschnitt'ne Mandeln,
Ein halbes Pfund davon ist angezeigt.
Mit diesem laß' den Honig nochmals steigen
Nimm ihn vom Feuer und wenn er noch lau,
Doch nicht mehr heiß ist, gieb davon allmälich,
Was ich Dir nenne jetzo ganz genau:
Kirschwasser gieb dazu ein achtel Liter,
Dann je ein Lot Zimt, Nelken; ebenso
Ein Lot Cibeben auch und Cardemomen,
Ein fein Gewürz, das macht das Herze froh!
Ein halbes Lot alsdann Muskatnuß ferner,
Ein halbes Pfund gewiegte Citronat
Die Schale von zwei ganzen Pommeranzen
Und vier Pfund Mehl man beizufügen hat.
Dieß Alles wallt man tüchtig durcheinander,
Drückt es mit dem Lebkuchenmodel ein
Und bäckt die Kuchen bei nur schwacher Hitze
Wer sie dann ißt, der denkt sich: die sind fein!

Register.

Anhang: